

Ananasovo-jahodové řezy s krémem z ledové kávy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

vejce - Na těsto:

2 hrnky polohrubé mouky

1 hrnek moučkového cukru

1 sáček vanilkového cukru

1 balíček kypřicího prášku do pečiva

1 plechovka ananasu

250 g čerstvých jahod

Krém:

1 malá krabička ledové kávy

šlehačka ve spreji

1 a půl balíčku vanilkového cukru

1 tvaroh

5 měkkých jahod

balíček čokoládové polevy (rozpustná v horké vodě)

jahody na ozdobu

Postup

Postup přípravy: Celá vejce ušleháme s moučkovým cukrem do husté pěny, přidáme plechovku ananasového kompotu se šťávou a polovinu pokrájených jahod, přidáme 2 hrnky polohrubé mouky, kypřicí prášek do pečiva a 1 balíček vanilkového cukru, vše dobře promícháme a vlijeme na plech vyložený pečicím papírem. Dáme péci na 170 °C, peče se zhruba 15-20 minut.

Mezitím si připravíme krém. Měkký tvaroh smícháme s trochou šlehačky a ledové kávy, přisypeme 1 a půl vanilkového cukru a šlehačem vyšleháme do hladka, nakonec přidáme asi 5 jahod, které všleháme do krému. Vzniklý krém natřeme na upečenou vychladlou buchtu a poklademe pokrájenými jahodami, navrch postříkáme čokoládovou polevou.